

# Osterbrot

## Zutaten:



- 265 ml Milch
- 100 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 Würfel (à 42 g) frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Abrieb von 1 Zitrone
- 2 Eier
- 100 g gestiftelte Mandeln
- 100 g Rosinen
- 1 Tüte Safran (ca. 0,1 g)



## Zubereitung:

Die Milch zusammen mit der Butter in einem Topf erwärmen und verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Hefe darin zerkleinern. Zucker, Vanillezucker, Safran, Zitronenschale, ein Ei sowie die Milch-Butter-Masse hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Mandelstifte und Rosinen hinzugeben und nochmals kneten. Den Teig anschließend an einem warmen Ort zugedeckt für etwa eine Stunde gehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kneten und zu einem Brot formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und noch einmal eine Stunde gehen lassen.

Vor dem Backen wird das Brot mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestrichen. Bei 175 Grad Celsius für etwa vierzig Minuten backen.

Guten Appetit!



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**